

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/cryo-hops-krush-hbc586-25-g-p-2608.html>



CRYO hops® Krush™ HBC586 25 g

Cena	39,90 zł
Producent	Yakima Chief

Opis produktu

Cryo Hops® jest to czysta lupulina pochodząca z szyszek chmielu odmiany KRUSH

Krush wnosi do piwa **aromaty mango, gujawy, liczi, ananasa, marakui, cytrusów**, uzupełnione akcentami owoców pestkowych oraz delikatną nutą ziołową i żywiczną.

W Cryo Hops jest prawie **dwa razy więcej alfa kwasów i olejków chmielowych** niż w tradycyjnym granulacie pozyskanym z tej samej odmiany!

Ilość materii zielonej (części szyszki chmielowej) zostaje znacznie zredukowana, dzięki temu granulata zawiera znacznie mniej polifenoli (garbników), co z kolei przekłada się na **brak łodygowych, cierpkich, ściągających i trawiastych posmaków** w piwie.

Cryo Hops ma postać skondensowaną, **używa się go dwa razy mniej** niż standardowego granulatu. Oznacza to **mniejsze straty piwa** uwięzionego w osadach.

Cryo Hops może być stosowany na każdym etapie produkcji brzeczki i piwa. Można go dodawać na gorzyczkę, na aromat pod koniec gotowania, na whirlpool jak i na zimno podczas fermentacji burzliwej lub cichej.

Zawartość alfa kwasów: 23%

Pakowany w oryginalne saszetki producenta Yakima Chief, które stanowią doskonałą barierę przed utlenianiem przez co chmiel utrzymuje najwyższe parametry co najmniej do końca daty przydatności podanej na opakowaniu.

Zalecane warunki przechowywania: w suchym miejscu o temperaturze nie wyższej niż 5°C.